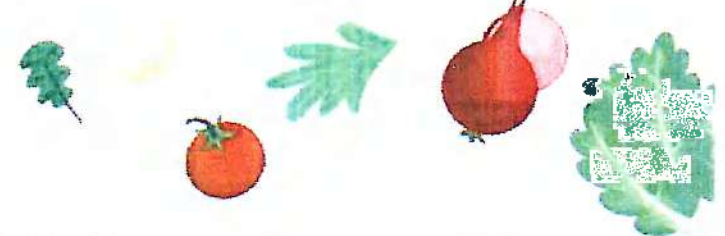


# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- ✓** Следует обратить внимание на:
- Соответствие разрабатываемых блюд утвержденному меню
  - Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды
  - Условия соблюдения правил личной гигиены детьми
  - Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)
  - Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд
  - Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)
  - Объем и вид пищевых отходов после приема пищи
  - Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании

- ✗** Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:
- Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления
  - Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
  - Зельцы, кровяные и liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, фаршмак из сельди
  - Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом
  - Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
  - Окрошки и холодные супы
  - Макароны по-флотски (с клеем или фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья
  - Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
  - Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
  - Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
  - Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
  - Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



## ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракерской комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Введено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Продусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Введено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют постеры и смежные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Соответствует ли количество приемов пищи разрабатываемому циклическому меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракерской комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Стр. 1 из 2. Контактная информация об организации общешкольного родительского контроля и меню размещена на сайте школы для обращения в адрес администрации школы, организатора и оператора питания образовательных организаций (на сайте)

**Важно!** Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальным нормативным актом школы

1. Кошмина А.Э. 2. Виров И.А. 3. Шершнёва С.Б. 16.12.22